Nr. 39. Kraków, 23 Września 1904. Rok XXI.

TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi co piątek.

TREŚĆ:

Międzynarodowy zjazd stowarzyszeń.

Międzynarodowy związek stowarzyszeń urządza co dwa lata zjazdy, w których biorą udział przedstawiciele instytucyi, należących do związku w charakterze stałych członków, oraz zwolennicy pracy kooperacyjnej. Tegoroczny kongres, szósty z rzędu, obradował w Budapeszcie w pierwszej połowie września przy nader licznym współudziale uczestników ze wszystkich krajów Europy, co mu nadawało w całem znaczeniu tego słowa charakter międzynarodowy. Związek powstał w gronie ludzi, zbliżonych do angielskich stowarzyszeń spożywczych, to też początkowo przeważały w nim żywioły miejskie; w Budapeszcie spółki rolnicze były po raz pierwszy stosunkowo licznie reprezentowane. Ten nader różnorodny skład kongresu ujawnił się dobitnie w referatach, a zwłaszcza w dyskusyi, w której zaznaczył się szereg zasadniczych przeciwieństw, jako wynik daleko sięgających różnic w zapatrywaniach na istotę kooperacyi.

Pierwszym tematem obrad była kwestya specyalna, a mimo tego już przy tej sposobności odmienne poglądy zasadnicze stały się przedmiotem rozpraw. Przemawiał Dr Hans Müller z Bazylei o stowarzyszeniach spożywczych dla ludności wiejskiej — pojęcie nam dobrze znane, aczkolwiek praktyka przekształciła zamiary inicyatorów. Nasze sklepiki Kółek rolniczych były pierwotnie pomyślane, jako wspólne zakupno towarów, potrzebnych do codziennego użytku włościan, zapisanych na liście członków, celem obniżenia ceny tych towarów przez wyeliminowanie zysku pośrednika, który, sprzedając drobne ilości towarów, musiał przy małych obrotach liczyć sobie wysokie koszta i zyski na każdym poszczególnym artykule. Z chwilą zawiązania stowarzyszenia spożywczego, ów pośrednik stawał się zbędnym; stowarzyszenie spożywcze nawiązywało stosunki wprost z większymi składami krysieckimi, prowadzącymi handel *en gros*, a dawne zyski pośrednika przypadały w udziale członkom stowarzyszenia, albo w formie zniżenia ceny lub dywidendy od ilości towarów, zakupionych przez nich w ciągu roku. Udziały dawały jedynie procent. Sprzedaż nie-członkom, hojne szafowanie kredytem w naszych Kółkach rolniczych, wprowadziły moment spekulacyi handlowej i ryzyka, co musiało pociągnąć za sobą przejście przeważnej części sklepików w ręce prywatne, bardziej uzdolnione do podjęcia akcyi tego rodzaju, a nie identyczne z dawnymi właścicielami sklepików wiejskich. Przyczyniła się do tego wyniku po części także organizacya prawna Kółek rolniczych, nie oparta na ustawie o stowarzyszeniach z roku 1873, aczkolwiek wpis do rejestru sądowego jest najodpowiedniejszy dla utrwalenia przedsiębiorstw kooperacyjnych.

Jeneralny sekretarz związku szwajcarskich stowarzyszeń spożywczych wykazywał w swym referacie, jak należy postępować celem zapewnienia powodzenia i trwałości wiejskim stowarzyszeniom spożywczym, przyczem radzi ograniczać się, o ile możności, do obrotów z członkami za gotówkę. Potężną podporą szwajcarskich stowarzyszeń jest związek, który utworzyły celem nabywania na wspólny rachunek towarów, potrzebnych miejscowym stowarzyszeniom. Sprawozdawca powoływał się przedewszystkiem na pomyślne wyniki, osiągnięte w Danii i w Szwajcaryi, a następni mowcy przytoczyli pouczające dane cyfrowe o rozwoju przedsiębiorstw kooperacyjnych tego typu w Anglii i na Węgrzech. Dr Müller podkreślił w swych wywodach moralne znaczenie kooperacyi, podniósł zawarte w niej dążenia do reformy społecznej i do zmniejszenia nadmiernych zysków handlowych, przeciwstawił ją indywidualistycznym systemom ekonomicznym. Ten sposób motywowania wywołał odpowiedź ze strony Dra Crügera, następcy Schultze-Delitscha, naczelnika związku miejskich stowarzyszeń w Niemczech, obejmujących kilkaset tysięcy członków. Mowca wystąpił w obronie zapatrywania, że kooperacya jest niczem więcej, jak sposobem zarobkowania; zaprzeczył istnieniu różnicy między zyskami handlowymi a dochodami stowarzyszeń. Jego zdaniem kooperacya nie wychodzi poza ramy obecnego porządku gospodarczego, którego podstaw zmieniać niema potrzeby.

Była to tylko przygrywka do wielkiej oratorskiej batalii stoczonej następnego dnia, a w której znowu Dr Crüger wystąpił jako główny rzecznik zapatrywań ściśle indywidualistycznych. Chodziło o stosunek państwa do stowarzyszeń. Referował po francusku wicehrabia de Rocquigny w duchu pojednawczym. Autor znanego dzieła o francuskich syndykatach rolniczych przyznawał w zasadzie słuszność tym, którzy domagają się od władz publicznych jedynie zupełnej swobody działania dla stowarzyszeń wszelkiego rodzaju, a zasadniczo odrzucają pomoc państwa, zwłaszcza pieniężną, jako sprzeczną z zasadami kooperacyi; podniósł jednak równocześnie potrzebę dopuszczania wyjątków, zwłaszcza w krajach mniej zasobnych i kulturalnie nierozwiniętych na równi z Zachodem. Wedle sprawozdawcy, pomoc państwa powinna mieć charakter przej-

ściowy; chodzi o ułatwienie trudnych początków; ostatecznym jej celem ma być uzdolnienie stowarzyszeń do samodzielnego rozwoju, a z chwilą osiągnięcia tego celu pomoc państwa powinna ustać. Nie zastąpienie, lecz wzmocnienie inicyatywy indywidualnej i poczucia osobistej odpowiedzialności stowarzyszonych ma być myślą przewodnią tej akcyi.

Rezolucya zupełnie ogólnikowa, widocznie stylizowaną była w zamiarze umożliwienia jej przyjęcia przez obie zwalczające się strony. Mimo tego wywołała silną opozycyę. Przedewszystkiem zarzucono sprzeczność między zasiłkami państwowymi, a postawioną przez sprawozdawcę zasadą utrzymania samodzielności stowarzyszeń. Państwo, dając pieniądze, musi zastrzedz sobie kontrolę, a w dalszym ciągu mniejszy lub większy wpływ na tok interesów i kierunek działalności subwencyonowanych stowarzyszeń. Chwila uznania ich za pełnoletnie przeciąga się w nieskończoność. Opóźnia ją troskliwy wychowawca w obawie o dalsze losy swego dzieła, a wychowanek, przyzwyczajony do ciągłej opieki i pomocy, także się nie spieszy do samodzielnego działania. Zasiłki ze strony państwa i innych władz publicznych stają się źródłem niesprawiedliwości; powstają uprzywilejowane kategorye stowarzyszeń subwencyonowanych. Państwo, opiekując się ruchem kooperacyjnym, nie zadowalnia się popieraniem stowarzyszeń, które uważa za pożyteczne, ale, idąc dalej na tej śliskiej drodze, przeciwdziała stowarzyszeniom, uznanym przez urzędników za niepożądane, i popiera rolnicze stowarzyszenia wytwórcze, a zwalcza miejskie spożywcze. Zresztą doświadczenie uczy, że kooperacya subwencyonowana jest tworem sztucznym, wyhodowanym w cieplarnianej atmosferze pomocy państwa, tworem, który upada w chwilach przesileń gospodarczych, lub za pojawieniem się pierwszych jakichkolwiek znaczniejszych trudności finansowych.

Tego rodzaju ogólnikowa dyskusya, aczkolwiek ciekawa jako popis wielu wybitnych zdolności oratorskich, nie mogła doprowadzić do pozytywnych wyników, wobec zbyt małego uwzględnienia wielkich różnic, zachodzących między poszczególnymi krajami, a niedostatecznie znanych przeważnej części mowców. Zasada nieinterwencyi państwa wobec rozwoju stowarzyszeń zupełnie inne wyda skutki w Anglii, jak na Węgrzech lub w Austryi. Inaczej należy osądzać pomoc państwa dla kooperacyi wytwórczej, a inaczej subwencyonowanie spożywczej, lub kredytowej. Sposób udzielania zasiłków przez władze publiczne jest także momentem, który wpływa znacznie na rozstrzygnięcie pytania, czy w danym wypadku mamy do czynienia z pożyteczną, czy też ze szkodliwą działalnością społeczną. Udzielanie stowarzyszeniom taniego, a dobrze zabezpieczonego kredytu państwowego daleko łatwiej uzasadnić i obronić, niż kredyt bezprocentowy lub bezzwrotne zasiłki. Jednorazowa subwencya dla stowarzyszenia wytwórczego, jako dostarczenie części kapitału zakładowego, ma odmienny charakter, niż zasiłek stale, corocznie się powtarzający i t. d. Obok bezpośredniej pomocy ze strony państwa, istnieje cały szereg środków pośrednio działających, bardzo cennych, a niestety niedocenionych. Mam tu na myśli szerzenie zrozumienia wielkiego pożytku, tkwiącego w dobrze pokierowanym ruchu kooperacyjnym, którego powolne postępy są prawie zawsze przedewszystkiem wynikiem niedostatecznego przygotowania ludności. Propaganda kooperacyjna za pośrednictwem szkół, odczytów, połączonych z demonstracyami, broszur i wielu innych sposobów jest wdzięcznem zadaniem władz publicznych.

Skład kongresu, krótki czas trwania obrad, a może najwięcej łatwość wygłaszania pięknych, gorąco oklaskiwanych retorycznych zwrotów w obronie ogólnych zasad, w przeciwstawieniu do bardziej suchych wywodów o szczegółach danej kwestyi, wpłynęły na ich pominięcie. Ostatecznie kongres nie powziął żadnej uchwały. Przedstawiciele stowarzyszeń rolniczych, bardziej interesowani w uznaniu uprawnienia interwencyi państwa, a którzy popierali rezolucyę wicehr. de Rocquigny, uczuli się dotknięci odpornem stanowiskiem większości w tej zasadniczej sprawie. Powstała wśród nich myśl zwołania na rok przyszły międzynarodowego kongresu, obejmującego wyłącznie stowarzyszenia rolnicze z wykuczeniem innych.

Dok. nast.

Ujemne strony hygieniczne targu mlecznego w miastach większych i środki zaradcze przeciw nim.

Referat wygłoszony na wiecu mleczarskim w Krakowie dn. 14 czerwca b. r.

przez

Dra Leonarda Biera

c. k. inspektora w powszechnym zakładzie dla badania środków spożywczych w Krakowie.

Ciąg dalszy.

Dalsze strony ujemne co do jakości mleka sprzedawanego w Krakowie poza zafałszowaniem i dodatkiem soli konserwujących przyczynę swą mają w nieumiejętnej, nieczystej i niedbałej produkcyi. Już sam zapach i smak mleka sprzedawanego w Krakowie świadczą jak niestarannie odbywa się często produkcya mleka w okolicy Krakowa. Mleko smaczne, aromatyczne rzadko można spotkać — mleko bez wybitnego smaku a nawet gorzkawe bardzo często; jakość śmietanki w tym kierunku jeszcze więcej pozostawia do życzenia. Zawartość brudu w mleku krakowskiem nie badał ilościowo żaden z zajmujących się kwestyą mleka krakowskiego; kilka ilościowych oznaczeń dokonanych przezemnie z początku podjęcia wspomnianych badań nie daje miary co do stopnia zanieczyszczenia mleka, gdyż wymieszanie mleka przy zwykłym poborze prób nawet 1 litrowych nie było na tyle dostatecznem, by poruszyło osiadły i na dnie blaszanki brud. Z tego też powodu zaniechałem dalszych oznaczeń w tym kierunku bądź co bądź żmudnych i zabierających wiele czasu. Że zawartość brudu składającego się głównie z kału zwierzęcego i sierści w mleku krakowskiem nie rzadko jest znaczna, przekonać się łatwo stawiając je w większem naczyniu szklannem na 1—2 godzin; — dno naczynia pokryte będzie warstwą brudno-szarą. Wyrazem nieczystego udoju i niestarannego, nieumiejętnego obchodzenia się z mlekiem jest ilość zawartych w niem bakteryi, które po części z pierwszemi porcyami mleka z zanieczyszczonych przewodów mlecznych, po części z kałem zwierzęcym, z nieczystych rąk dojącego i z naczyń przedostają się do mleka a przy ciepłocie ciała, jaką mleko zaraz po udoju posiada, obfitą znajdują sposobność do rozwoju w tak znakomitej pożywce, jaką przedstawia mleko. Przy udoju znajdowałem w mleku zależnie do przestrzeganej czystości na 1 cm^3 5.800, 19.700, 27.700, a nawet 40.000 bakteryi — w mleku sprzedawanem na targu krakowskiem spotykałem ilości od 8,000.000—14,000.000 a nawet mleka zawierające 132, 249 i 385 milionów bakteryi. Podawane w literaturze mleczarskiej i hygienicznej jako najwyższe liczby 30—40 milionów dla mleka targowego w istocie nie są, jak z moich badań wynika, najwyższe, ale w stosunku do spotykanych nieraz małe. Pod tym względem potwierdzić mogę spostrzeżenia Petruschky'ego dokonane w Gdańsku i powtórzyć za nim, że pod względem zawartości bakteryi mleko dostarczane do miast wielkich przewyższa nieraz znacznie miejską wodę kanałową!

Jakkolwiek ilość bakteryi zawartych w mleku bez uwzględnienia ich jakości nie może być bezwzględną miarą dobroci mleka, jest ona jednak dobrą wskazówką co do świeżości i pierwotnej czystości mleka. Nic też dziwnego, że mleko w tej jakości łatwo się ścina za zagotowaniem. Z analiz mleka krakowskiego jedynie analizy Wróblewskiego i moje podają stopień kwasoty napotykany w mleku targowem — wykonane jednak w porze jesiennej, zimowej i wczesną wiosną nie mogą dać miary, w jakim stopniu mleko dostarczane do Krakowa bywa już kwaśnem do tego stopnia, że jako świeże, w zwykłem znaczeniu targowem, nie powinno być sprzedawanem.

Jeżeliby ktoś towarzysząc mi miał sposobność zwiedzić setki obór w okolicy Krakowa przyjrzeć się nie tylko czystości bydła i stajen ale i sposobowi udoju, czystości przy zbieraniu mleka oraz sposobowi pomieszczenia mleka po udoju a zarazem przyjrzeć się bliżej naczyniom, w których mleko do miasta przychodzi, wodzie używanej do ich płukania, zdziwiłby się, że mleko spotykane w mieście nie jest nieraz jeszcze

gorsze. Ten postęp, jaki technika mleczarstwa dzięki bakteryologii poczyniła w ostatnich latach zaiste z wyjątkiem wielkich obór przeszedł u nas bez wpływu — bo nawet prymitywne pojęcie czystości wrodzone człowiekowi pozostającemu nawet na niskim stopniu kultury gdzieś zaginęły. Na podstawie spostrzeżeń moich stwierdzić muszę, że blizkość obór wobec miasta wpływa przy zapotrzebowaniu znacznem i łatwości zbytu mleka bez przeróbki na masło i ser wybitnie ujemnie na te wszystkie zabiegi, które wśród ogółu ludności wiejskiej tradycyjnie przekazane zostały jako niezbędne celem uzyskania produktów możliwych do zbycia. Znane są wszystkim te ujemne czynniki, które przy produkcyi mleka wpływają na jego jakość: czystość krów wogóle, wymienia szczególnie przy udoju, czystość rąk osoby dojącej, powietrza w stajni, naczyń, skopców, babek, cedzenie mleka, chłodzenie zaraz po udoju i t. d.

Nie zamierzam zastanawiać się bliżej nad ich znaczeniem dla jakości mleka, ani nad szczegółami, o ile każdy poszczególny z powyższych zabiegów bywa dopełniany, zaznaczyć jednak pragnę, że tak ważne cedzenie, nawet w najprymitywniejszej formie przez szmatkę czystą lub sitko metalowe zaraz po udoju w wielu oborach nie bywa praktykowane — rzekomo dla lepszego wyzyskania śmietanki, że z filtracyą mleka, przewietrzaniem jego i ochładzaniem na chłodniku nie spotkałem się zupełnie[1]). Jedną zatem z przyczyn, które na jakość naszego targu mlecznego wpływają ujemnie jest wszelki brak postępu na polu techniki mleczarskiej pośród mniejszych producentów. Nieliczne wyjątki służą tylko do potwierdzenia reguły.

Zawartość bakteryi w mleku jest jednak nietylko wyrazem stopnia świeżości mleka, lecz ma pod względem hygienicznym niezmiernie ważne znaczenie i w innym kierunku. Wiadomo, że wśród bakteryi spotykanych w mleku obok gatunków, które przyczyną są jego kiśnienia, lub innych zmian li tylko zewnętrznych, obok wielu innych gatunków obojętnych znajdują się lub znajdywać się mogą i takie, które wtargnąwszy do organizmu ludzkiego lub zwierząt ssących spowodować mogą chorobę bezpośrednio lub pośrednio przez produkta, które pod wpływem rozwoju swego w mleku wytworzyły. Pierwsze nazywamy zakaźnemi, a pochodzić one mogą bądź ze zwierzęcia samego czasowo lub od dłuższego czasu chorego, bądź z ludzi obsługujących bydło lub zajętych w mleczarstwie, a nawet przez styczność tychże ludzi, sług z osobami choremi na choroby zakaźne.

Do chorób drogą mleka przenoszących się na człowieka ze zwierzęcia zaliczamy gruźlicę, katary przewodu pokarmowego uporczywe szczególnie u dzieci wywołane paciorkowcami, choroby ropne z zapalenia wymienia, wąglik, ospę, chorobę pyska i racic powodującą u człowieka zapalenie pryszczykowe w jamie ustnej; z chorób zakaźnych spotykanych u ludzi może mleko przenosić dyfteryt, szkarlatynę, odrę, tyfus brzuszny i plamisty.

Zanim przejdę do omówienia, jakie czynniki wpływają na zakażenie mleka powyżej wymienionemi zarazkami, pragnę omówić jeszcze te zmiany w mleku zachodzące, które jakkolwiek wywołane zarazkami niezakaźnemi powodują jednak nietylko ciężkie, lecz i bardzo liczne stany schorzenia u tych zwłaszcza, którzy mleka najczęściej używają — u dzieci. Znaną jest choroba nie tak rzadko zjawiająca się pośród dzieci, katar kiszek. Zapadają nań dzieci żywione sztucznie i dokarmiane mlekiem krowiem. Badaniom Flüggego z przed laty 10 mamy do zawdzięczenia wiadomość, że przyczynę większej ilości wypadków choroby tej czerpią dzieci w mleku na pozór normalnem, kryjącem w sobie jednak trujące składniki. Bacillus subtilis nadzwyczaj rozpowszechniony spotykany w każdej stajni, w sianie, a zatem i w każdem prawie mleku, bardzo opdorny wobec działania nań rozmaitych dla innych bakteryi szkodliwych czynników, znajdując w mleku pod względem ciepłoty dogodne warunki rozwoju, wytwarza w niem truciznę, która ciężkie zmiany sprowadza w przewodzie pokarmowym niemowlęcia. Mleko ostudzone zaraz po udoju, utrzymywane przy ciepłocie niskiej zawierające pierwotnie nawet większą ilość bakteryi wspomnianych wobec tego, że nie rozmnażają się one i nie wytwarzają trucizny, wpływu tego ujemnego mieć nie będzie. Nieumiejętne obchodzenie się z mlekiem, niedostateczne chłodzenie jego lub brak tegoż w lecie jest przyczyną znacznej ilości katarów przewodu pokarmowego wśród dzieci, śmierci z tej przyczyny i późniejszego, charłactwa. W miastach większych, gdzie o zaopatrzenie w mleko świeże i ostudzone tak trudno, a wobec odmiennych warunków zarobkowania pośród ludności uboższej i fizycznych wad pośród kobiet znaczna ilość matek nie może nietylko piersią karmić swych dzieci ale i stosownie do potrzeby ich wieku udzielić im swej opieki macierzyńskiej, sprawa zaopatrzenia targu mlecznego w mleko świeże i nie zmienione, pierwszorzędne posiada znaczenie pod względem hygienicznym i dla policyi zdrowia. Pozwólcie Sz. P., że przytoczę kilka cyfr z urzędowej statystyki Krakowa:

Zmarło w Krakowie dzieci	W 1 roku życia ogółem	na cholerę
W 1895 roku	552	174
„ 1896 „	560	196
„ 1897 „	447	220
„ 1898 „	458	191
„ 1899 „	541	191
„ 1900 „	—	—

W statystyce powyższej liczba zmarłych na cholerę dzieci nie odpowiada jednak rzeczywistości, gdyż w znacznej ilości wypadków ostry katar żołądkowo jelitowy daje podstawę do innej choroby śmiertelnej, którą wykazano nie w rubryce, której liczby przytoczyłem. W rzeczywistości (tylko) liczba zmarłych na cholerę dzieci na katar przewodu pokarmowego, których przyczyna w przeważnym stopniu nieodpowiednie pożywienie mleko — jest znacznie większą i wynosi najmniej 20%—25% ogólnej śmiertelności miast większych. Już sam ten fakt winien ze względów humanitarnych jeżeli nie obowiązku, poruszyć nietylko władze miejskie ale i szerszą publiczność do poprawy w kierunku racyonalnej dostawy dobrego mleka do miast większych.

Zarzucić mi może nie jeden z Szanownych Panów, że żywienie niemowląt mlekiem krowiem wymaga specyalnych do celu tego obór, o jednostajnym składzie mleka, w których sposób żywienia bydła jest ściśle ograniczony, że wymaga mleka sterylizowanego lub pasteuryzowanego. Zapewne, że mleko sterylizowane lub pasteuryzowane daje większą gwarancyę dobroci aniżeli mleko nie poddane powyższym manipulacyom, że zawiera mniej bakteryi a stąd i prawdopodobnie trucizn przez nie wytworzonych — jednak tylko w tym razie, jeżeli mleko to przed sterylizacyą lub pasteuryzacyą nie miało sposobności do ich rozwoju, a zatem stało przy niskiej ciepłocie a również i po ich wykonaniu było zaraz ostudzone i w zimnie przechowane. Ani bowiem pasteuryzacya, ani sterylizacya nie zabija wszystkich w mleku zawartych bakteryi, a szczególnie zarodników b. subtilis, zupełnie zaś nie narusza zawartych w niem trucizn. Sterylizacya ani pasteuryzacya nie poprawi wybitnie mleka, jeżeli ono z natury było złem lub jeżeli nie stosownie się z niem obchodzono, a stanowczo podniesie koszta jego produkcyi a przez to i handlowe. Również i stworzenie obór o specyalnie dobranej rasie bydła i ograniczonem przepisami żywieniu nie odgrywa tu tej roli jak przypuszczano dawniej i nie zabezpieczy w tym stopniu dobroci mleku przy niezbyt starannem traktowaniu mleka, jak w przeciętnej oborze zawierającej bydło zdrowe i przy racyonalnem umiejętnem chłodzeniu i przechowaniu mleka. Mleko wytwarzane w specyalnych oborach, sterylizowane lub pasteuryzowane zawsze jest droższe, niż przy racyonalnie i umiejętnie prowadzonem gospodarstwie mlecznem i dlatego pozostanie zawsze pokarmem dla dzieci zamożniejszych rodzin — dla niemowląt szerszych warstw publiczności miejskiej będzie zawsze mleko zwykłe targowe, mleczarń, najwięcej stosowanem pokarmem już z powodu swej ceny. Stąd też leży w interesie zdrowia dzieci tych warstw, by produkcya i sposób traktowania tego mleka odpowiadały warunkom zdrowotnym. Wi-

[1]) Chłodzenie w formie stawiania naczyń z mlekiem do naczynia z wodą bywa tu i ówdzie praktykowane w okolicy Krakowa jednak tylko w porze cieplejszej bez użycia lodu i wody bieżącej.

dzimy też, że miasta belgijskie, francuskie i niemieckie pragnąc zabezpieczyć dzieciom ludności najuboższej mleko zdrowe, zakładają bądź własne obory, bądź dostarczone z pewnych obór mleko we własnym zarządzie poddają takim manipulacyom, które dają gwarancyę jego dobroci i dla tych najmłodszych i najuboższych obywateli.

Wina, że mleko dostarczane do miasta dostaje się do rąk konsumentów w stanie nie dosyć świeżym, spada jednak nietylko na producentów, lecz i na handlarzy i sprzedających w sklepach. Czyż to rzadko spotkać można nader brudny wózek z naczyniami wypełnionemi mlekiem, obrzuconemi błotem, wózek zbyt często nie zabezpieczający mleka od skwaru ni deszczu? A jakżesz to przechowuje się mleko w większej ilości naszych sklepów i sklepików handlujących mlekiem? Ileż z nich przechowuje mleko obok innych artykułów, nieraz zepsutych o ostrym silnym zapachu, obok kuchni lub w izbie mieszkalnej? Ileż z tych sklepów posiada lodownię domową lub piwnicę? ile z nich dostateczną wentylacyę, podłogę łatwą do zmycia, wodociąg w obrębie lokalu sprzedawczego? Ileż z nich możecie mi Panowie wskazać już nie jako wzorowe, ale możliwe co do czystości?

Winę zatem obok producentów ponoszą w sprawie ujemnych własności mleka miejskiego handlarze i sprzedawcy, którym w większości wypadków brak nie tylko zrozumienia, jak z mlekiem należy się obchodzić, ale często prymitywnych zasad czystości.

Nic też dziwnego, że w tych warunkach przechowane mleko, w czasie choroby zakaźnej w rodzinie mleczarza lub jego służby, przy tak ścisłem stosunku tejże do mleka, przy nieodpowiedniem urządzeniu lokalu sprzedawczego i składowego, że choroby te drogą mleka roznosić się mogą i roznoszą wśród konsumentów. Odnosi się to szczególnie do szkarlatyny, dyfteryi i tyfusu. Nie mniej jednak mogą choroby te przenosić się i z miejsca produkcyi w razie pojawienia się odnośnych chorób wśród rodziny producenta lub jego służby, jak zaś co do tyfusu, jeżeli woda użyta do płukania naczyń pochodziła z zakażonej studni.

Zakaźność mleka, o ile zależy od choroby zwierzęcia, odgrywa rolę praktyczną przy gruźlicy, katarach ostrych przewodu pokarmowego zwierzęcia, i chorobie pyska i racic, gdyż inne choroby zakaźne bydła (wąglik, ospa, zapalne zmiany w wymieniu, wścieklizna), które nadają mleku własności zakaźne, tak szybko zdradzają się zachowaniem się zwierzęcia, że tylko bardzo niedoświadczona lub niesumienna gospodyni wprowadzać może w handel mleko z krów chorych na którąkolwiek z powyżej wymienionych chorób. — Ostre katary przewodu pokarmowego u bydła mają za przyczynę bardzo często złośliwe bakterye paciorkowce lub bac. coli, które przenosząc się z kałem do mleka, powodują, rozmnożywszy się w mleku, w razie spożywania go na surowo, ciężkie schorzenie również przewodu pokarmowego u ludzi. Choroba pyska i racic udziela jak tego nowsze spostrzeżenia dowodzą, zakaźność mleku bezpośrednio, a nie jak niektórzy przypuszczają, przez zakażenie mleka obfitą wydzieliną pyska. Zakaźność mleka tego rodzaju nie jest małą. Dowodzą tego liczne spostrzeżenia obce — z naszych Krajewskiego (Przegl. weter. 1901) i Walkowskiego (Przegl. lekar. 1900). Najważniejszą jednak chorobą, która ze zwierzęcia na człowieka przenieść się może przez mleko jest gruźlica. Jakkolwiek dzięki badaniom Kocha i Schütza, zwrócono uwagę na pewną odmienność biologiczną zarazka gruźlicy ludzkiej i zwierzęcej i wskutek tego zmniejszyła się obawa co do przenoszenia się gruźlicy zwierzęcej mlekiem na człowieka, niemniej jednak stwierdzają liczne spostrzeżenia dawniejsze oraz doświadczenia nowsze Mac Fadyan'a, Nocard'a, Karlińskiego, Arloinga, de Jong'a, Behringa możliwość przenoszenia się zarazka gruźlicy zwierzęcej na człowieka i przystosowania się jego do warunków odmiennych oraz zmianę w jego jadowitości. Dowodów, że w mleku znajdować się mogą zarazki gruźlicze, posiadamy w ilości bardzo znacznej i to nie tylko w mleku zwierząt, których ogólny stan wskazuje na rozpowszechnioną gruźlicę lub ze zmianami gruźliczemi, ale i pośród zwierząt u których stwierdzono gruźlicę dopiero przy zastosowaniu tuberkuliny — jakkolwiek u tych nierównie w stosunku do pierwszych rzadko. Wobec znacznego rozpowszechnienia gruźlicy u bydła w ogóle i stosunkowo nierzadkich wypadków gruźlicy ogólnej lub wymienia, możliwość pojawienia się na targu mleka lub produktów mleczarskich gruźlicą zakażonych nie jest tak małą. Obermüller spotykał w próbach mleka pobieranych z jednej mleczarni w Berlinie w ciągu kilku miesięcy 61% próbek zakażonych gruźlicą, inni badacze mleka i jego produktów spotykali procent daleko mniejszy (Petri i Beck Berlin, Büge-Halle, Jäger — Królewiec, Florentini,— Medyolan, Zacharbekow,— Petersburg). Z badań dokonanych w naszych warunkach wymienić należy badania Bujwida [1]) dla krakowskiego mleka targowego i serbeńskiego [2]) dla masła. lwowskiego. Pierwszy na 30 prób mleka znalazł 2 razy, drugi w 18 próbach masła 1 raz gruźlicę. Jakkolwiek drobny nasz na ogół handel mleczywem i produktami mleczarskiemi wytwarzanemi w oborach małych, gdzie bydło mniej ma sposobności do stykania się z osobnikami zarażonemi a zatem i zarażać się, mógłby do pewnego stopnia tłómaczyć niskie cyfry gruźlicy spotkanej w naszem mleczywie targowem, nie mniej jednak nie mogą być one pociechą, jakoby wszędzie u nas także sam stan co do gruźlicy w mleku panował, gdyż ilość wykonanych badań zbyt jest małą do wysnuwania z niej jakichkolwiek wniosków wogóle, zaś ilość sztuk gruźliczych wśród bydła u nas, jak tego dowodzą sprawozdania z rzeźni, oraz wyniki szczepień tuberkuliną jest wcale nie małą i nie wiele mniejszą od tej, jaką spotykano w krajach, w których badanie mleka znacznie częściej wykazuje gruźlicę niż u nas.

Dok. nast.

Krajowa wystawa drobiu we Lwowie.

napisał

Stefan Bojanowski.

Ciąg dalszy.

Klasa 8. „Bramaputra“ kury tej rasy z Kochinchinami spokrewnione, dające się chować tak jak i one w ciasnych miejscach odznaczają się wielkością, ciężkością ale zarazem i grubemi kośćmi. Nadają się do uszlachetnienia i powiększenia małych kur swojskich, są szerokie, głębokie i postawa ich prosta, grzbiet dość krótki ku tyłowi się wznoszący, ogon prosty, rozpostarty, dość krótki, czarny, szyja niezbyt długa, z bujnem spadającem upierzeniem, grzebień trójdzielny, grochowaty, policzki czerwone, podbródek mały, okrągły i silnie opierzony. Upierzenie przeważnie ciemno lub jasno-popielate w nowszych czasach i białe. Te kury, prawdziwie „olbrzymy“ uszlachetnione zostały również w Anglii, gdzie je hodują jako dobre kwoki i troskliwe matki a charakterystycznem znamieniem tej rasy jest to, że wywodzą znacznie więcej kogutów niż kurek. Jest to kura wielka bo jej waga dochodzi do 7 kg. a nośność także nie mała, bo dobre kokoszki tej rasy znoszą rocznie do 130 jaj i to bardzo wielkich, bo o wadze do 70 gr. sztuka.

Wystawianych kur tej rasy było 38 i to 13 kogutów i 25 kokoszek o upierzeniu przeważnie ciemno-popielatem; z białych wystawiła tylko p. Michalina Ogrodzińska ze Lwowa jednego koguta i 2 roczne kury; z jasnych były jeden kogut i 2 kury również p. Ogrodzińskiej i jeden kogut 5 miesięczny oraz 2 kurki tego samego wieku wystawiła p. Eugenia Zarembianka z Boiska koło Lwowa. W klasie tej otrzymała medal srebrny lwowskiego Towarzystwa chowu drobiu p. Marya Żelaszkiewiczowa Lwów ulica Ubocz l. 3, za wystawione 3 koguty i 5 kur, z których jeden kogut i 2 kury były o upierzeniu jasnem, reszta zaś o upierzeniu ciemnem.

---

[1]) Przegląd lekarski, 1901, Nr. 19.
[2]) „ „ 1902, Nr. 38.

Klasa 9. „Wyandottes“ kury te są budową i postawą zbliżone do Bram; — mają grzebień różyczkowaty, nogi żółte i nagie, upierzenie mniej delikatne jak u Bram o barwie srebrnej, białej i złotej. Kury te są nośne, bo ich roczna nośność wynosi 130—150 jaj, koguty ważą 3—4 kg. kury 2½—3 kg. są skłonne do tuczenia, odporne na choroby i mrozy i mało wybredne w paszy, którą pilnie same sobie wyszukują.

Kury tej rasy były nielicznie reprezentowane na tegorocznej lwowskiej wystawie, bo było ich tylko 9 okazów, z których najwięcej wystawiła p. Michalina Ogrodzińska, Lwów ul. Łyczakowska l. 117.

Klasa 10. „Dorking“ jest ulubioną kurą w Anglii rosła, silna, kształtem do pospolitych kur swojskich zbliżona, ale głębsza, cięższa i okazalsza; grzbiet i pierś szerokie, szyja krótka i gruba, policzki i płatki przyuszne czerwone, podbródki szerokie i grube, grzebień prosty, dość wysoki czerwony a u sztuk białych różowo-czerwony. Nogi grube nieopierzone, cieliste lub białe u prawdziwych Dorkingów zawsze o 5 palcach. Upierzenie przeważnie ciemne, ale są także białe i niebieskie. Nośność tych kur jest mierną, natomiast jaja dochodzą do 90 gr. wysiadują doskonaje i tuczą się wybornie.

Szkoda wielka, że piękna to kura, mająca niejedną zaletę jest bardzo wrażliwą na zmiany pogody, a w klimacie wilgotnym i ostrym potrzebuje nader troskliwej opieki i umiejętnego wychowu. Dowodem jak mało musi się ta kura nadawać do chowu u nas w kraju jest poniekąd to, że na tegoroczną lwowską wystawę zgłoszone były tylko 3 sztuki tej rasy t. j. jeden kogut i 2 kury „srebrno-szyje“ wychowane w wylęgarni Sortoriura, a wystawione przez p. Dr. Alfreda Beill'a w Stanisławowie.

Klasa 11. „Orpington“, kury te wychowane zostały przez angielskiego hodowcę Mr. W. Cvok w Orpington i są produktem krzyżowania trzech ras t. j. Minorek z Plymuth-Rocks i Langshan.

Produkt ten powstały z krzyżowania trzech znakomitych ras ma pod korzystnymi warunkami wychowu wielkie hodowlane znaczenie, daje bowiem smaczne białe mięso i niesie się wcale nie źle w jesieni i zimą. Kury tej rasy są dobremi kwokami i troskliwemi matkami. Upierzenie czarne z zielonym metalicznym połyskiem, może być jednak i żółte, lub białe. Budowa krępa, zbita, pierś szeroka, głęboka i pełna, nogi średnio długie i bardzo silne, grzebień czerwony, pojedynczy, stojący i ząbkowany; lice i płatki przyuszne czerwone, ogon pełny, ku tyłowi pięknie się zawijający. Kury te dość odporne i wytrwałe, nadają się do tuczu.

W tej klasie wystawił tylko jeden hodowca i to p. Jan Jarema z Glinian jednego rocznego koguta i 2 kury woskowo-żółtej barwy, za które otrzymał srebrny medal ministerstwa rolnictwa.

Klasa 12. „Houdan“ rozpowszechniona jest przeważnie w zachodniej części Monarchii austryacko-węgierskiej, w Styryi, a bardzo mało u nas, chociaż kura tej rasy zalicza się do drobiu użytkowego, bo składa bardzo wielkie jaja, rośnie prędko, jest wytrwałą i na klimatyczne wpływy mało wrażliwą. Kura tej rasy jest średniego wzrostu, o pełnych owalnych i ciężkich kształtach, na krótkich nogach, z szeroką piersią; grzebień na czole z dwóch części złożony ze wzniesieniem w środku, podbródkowe płatki dość długie, również pióra długie i wiotkie. Charakterystycznem znamieniem tej rasy jest 5 palcy u nóg dość krótkich i nieopierzonych.

W tej klasie wystawiło tylko 2 hodowców 3 koguty i 6 kur, z których 2 koguty i 4 kury były o upierzeniu srokatem a jeden kogut i 2 kury wystawione przez p. Maryę Żelaszkiewicz we Lwowie były barwy białej.

Klasa 13. „Kury paduańskie“, kury tej rasy są bardzo piękne, z ogromnymi czubami zakrywającymi oczy; z upierzeniem wytwornem złoto-żółtej, srebrnej lub białej barwy, bez grzebieni, z pełną brodą na policzkach i podbródku. Szkoda wielka, że kury tej rasy, które mogą być wspaniałą ozdobą każdego kurnika pod względem gospodarskim nie zalecają się do chowu, bo są mało odporne na ostry lub wilgotny klimat, wysiadują mało, są do wysokiego stopnia nieporadne do wyszukiwania sobie pożywienia, jednem słowem kury paduańskie są więcej kurami ozdobnemi jak użytkowemi.

To też kury tej rasy były zgłoszone na wystawę w nader nielicznej ilości, gdyż tylko jeden kogut i 2 kury o złotem upierzeniu wychowane przez p. Michalinę Ogrodzińską we Lwowie.

Klasa 14. „Minorki“, należą do kur hiszpańskich i są niezaprzeczenie kurami najlepszemi tego pochodzenia. Postawa ich prosta, dumna, pierś szeroka, grzebień prosty stojący u kogutów a zwieszony u kur, płatki przyuszne białe i podłużne, policzki czerwone, podbrudki jasno czerwone, długie cienkie i wiszące. Nogi silne, krótkie, nieopierzone, u sztuk czarnych czerwonawe, u białych jasno-cieliste. Szyja długa, silna, z zwieszającem się obfitem pierzem. Dziób średniej długości, silny, słabo zagięty, u białych czerwonawo-biały. Ogon pełny, wysoki i sierpowaty. Przymioty gospodarskie tej kury są wielkie, bo są zdrowe, znoszą rocznie 100 jaj, szukają pilnie żywności, wysiadują dobrze i wodzą troskliwie kurczęta. Waga średnia bo wynosi 2—2½ kg. Kury te, jako drób użytkowy, zalecają się do chowu tak w czystości jak i do krzyżowania, chronić je jednak wypada przed silnymi mrozami, bo duże grzebienie łatwo odmrażają.

Na wystawę zgłoszonych było kur tej rasy sztuk 25 i to 8 kogutów i 17 kur, wszystkie o upierzeniu czarnem. Największą ilość kur tej rasy wystawiła p. Olga Langiewicz we Lwowie bo 5 kogutów i 13 kur, za które otrzymała tylko list pochwalny lwowskiego Towarzystwa chowu drobiu. Niektóre okazy w tej klasie były bardzo piękne, a że kurom tej rasy drobiu użytkowego nie przyznano większych nagród honorowych, to tłómaczy się prawdopodobnie tem, że członkowie jury z braku odpowiedniej ilości dyplomów honorowych, lub medali srebrnych przeznaczyć musieli te nagrody dla grup innych.

Klasa 15. „Andaluzyjskie“ są rasą hiszpańską odznaczającą się tak pięknością jak i użytkowością, gdyż na wpływy powietrza są mniej wrażliwe nawet od Minorek, do których są postawą i budową podobne; nadają się do krzyżowania z rasami krajowemi i znoszą dość dużo wielkich jaj o wadze 80—85 gr. Waga żywej sztuki wynosi 2—3 kg. Od Minorek różnią się tylko upierzeniem, które jest niebiesko-szare, o odcieniu od blado-niebieskiego do ciemno-łupkowego, przy czem każde pióro ma ciemne a nawet czarne obramowanie a szyja, siodło i ogon u koguta wyrośniętego i zdrowego lśniąco-czarne. Hodowla kur andaluzyjskich o jednem i tem samem ubarwieniu jest o tyle niełatwą, ponieważ młode rzadko odziedziczają ubarwienie rodziców.

Kury andaluzyjskie są mało rozpowszechnione, to też na lwowską wystawę zgłosił tylko jeden hodowca i to p. Władysław Zatłokall z Glinian jednego koguta rocznego i 2 kury w tym samym wieku o upierzeniu niebieskiem. Okazy te nagrodzone zostały bronzowym medalem ministerstwa rolnictwa.

Klasa 16. „Kury włoskie“, tak nazwane dlatego ponieważ ich ojczyzną są Włochy. Kury te, które są protoplastami kur rasy Leghan są lubiane i rozpowszechnione w Niemczech i są rasą kur użytecznych, bo odznaczają się wielką nośnością i pod tym względem zajmują jedno z pierwszych miejsc — natomiast do tuczu się nie nadają. Upierzenie gładkie, pełne i przylegające, czarne, żółte lub przepiórkowate. Kury te są o silnej budowie, średniej wielkości, o piersi wypukłej, dość długiej szyi, ogon szeroki, u koguta długi i sierpowaty; nogi krótsze jak u hiszpańskich, żółte, nieopierzone — u odmian ciemnych zielonawe lub szarawe. Ogon żółty, grzebień wielki u kogutów stojący u kokoszek zwieszony; tarczki przyuszne jajowate i białe.

Rasa ta również bardzo nielicznie była reprezentowaną na lwowskiej wystawie, na którą zgłosił tylko jeden hodowca p. Wojciech Koziar z Prus pod Lwowem czarnego koguta i 2 kury tej samej barwy jeden rok stare.

Klasa 17. „Kury hamburskie“. Rasa ta, którą Niemcy nazywają swoją rasą krajową jest symetrycznej pięknej nieco słabej budowy, średniej wielkości, nogi niezbyt wysokie, nieopierzone, łupkowo-szare, u kur białych cielistej

barwy. Dziób niebieskawy, albo łupkowo-szary, grzebień blado czerwony w kształcie róży, ubarwienie piękne w pięciu kolorach: żółtawym, srebrzystym, srebrno-złotawym, niebieskim i czarno nakrapianym. Kury hamburskie są wytrwałe, zdrowe i żywe, niosą się bardzo dobrze, natomiast wysiadują całkiem źle, — mają zatem dla gospodarstwa tę wadę, że chcąc chować kury hamburskie, trzeba do wychowania ich jaj szukać kwok ras innych.

Na wystawie lwowskiej reprezentowało w tym roku 5 kogutów i 8 kur rasę hamburską przeważnie o barwie czarnej nakrapianej, gdyż tylko jeden kogut i 2 kury p. Adama Klimowicza, Lwów Piekarska l. 63 były o upierzeniu srebrnem.

Klasa 18, 19, 20 i 20 *a*) obejmowały kury ozdobne jak: kury holenderskie, Liliputy, Bantamy i Chabos, które pod względem użyteczności gospodarskiej żadnej nie odgrywają roli. Niektóre jednak z wyż wymienionych kur, były jako ptaki ozdobne bardzo piękne jak n. p. czarne i niebieskie kury holenderskie p. Karola Dobrzyńskiego we Lwowie, Liliputy przepiórkowate p. Stefanii Jankowskiej również we Lwowie, lub srebrne Bantamy p. Dr. Alfreda Beilla ze Stanisławowa.

Dok. nast.

Sprawy bieżące.

Wystawa Ogrodnicza. Przypominamy, że uroczyste otwarcie wystawy ogrodniczej, urządzonej z powodu dziesięciolecia istnienia Towarzystwa nastąpi w niedzielę 2-go października o g. 12-tej rano w parku Jordana. Imieniem Komitetu przemówi ks. kanonik Drohojowski, prosząc prezesa Towarzystwa o otwarcie wystawy, poczem prof. Dr. Edward Janczewski ogłosi wystawę za otwartą. Komisya sędziów zbiera się tego samego dnia o g. 9-tej rano, popołudniu koncert. Sędziowie będą mieli mimo stosunkowo licznych nagród wielki kłopot z powodu znacznej liczby wystawców. Zwłaszcza nauczyciele ludowi, którzy zajmą osobny pawilon, wzniesiony przez Radę szkolną krajową, oraz włościanie zgłosili nader licznie swój udział w wystawie. Także i Wydział krajowy buduje osobny pawilon dla pomieszczenia szkół i zakładów krajowych.

Dary honorowe srebrne papierośnice, kosze na owoce etc. ofiarowali: protektorka hr. Zofia Tarnowska z Dzikowa, bar. Brunicki, prof. Janczewski, ks. kanonik Drohojowski, Dr. Goliński krajowy instruktor ogrodnictwa, JE. Namiestnik przeznaczył 10 (dziesięć) dukatów na nagrody, p. Artur Zaremba-Cielecki 12, pp. Brzezińscy 5, Dr. Adam Krzyżanowski 4, bar. Brückmann ofiarował na nagrody 200 kor., hr. Łubieński 100 kor., oddział Stryjsko-Żydaczowski dał także 100 kor. na nagrody, Rada powiatowa krakowska 50 kor, 331 kor. będzie do dyspozycyi na nagrody pieniężne dla nauczycieli ludowych z zasiłku 400 kor. udzielonego przez Ministerstwo Oświaty, Towarzystwo gospodarskie galicyjskie we Lwowie udzieliło 100 kor. i t. d.

W Wystawie wezmą udział wszystkie trzy zabory.

Zniżki taryfowe z powodu posuchy. Rząd zdecydował się wydać rozporządzenie uzupełniające do pierwotnie ogłoszonego o ulgach taryfowych z powodu posuchy, w którem ma po części uwzględnić żądania sfer rolniczych. Z zapowiedzi ogłoszonej na razie w dziennikach wynika, że istotnie Ministerstwo kolei chce częściowo zadosyćuczynić, postulatom interesowanych a mianowicie zniżki mają na przyszłość być udzielane w pewnych wypadkach w drodze kartowania (zaraz przy płaceniu należytości przewozowej) a nie w drodze refakcyi (t. j. późniejszego zwrotu), jak dotychczas. Ulgi mają być przyznane dla całej Galicyi, co dotychczas nie było wyjaśnionem.

Posucha. Komitet rozesłał następujący okólnik do wszystkich Towarzystw Rolniczych okręgowych, Rad powiatowych i Zarządów powiatowych Kółek rolniczych:

„Połączonym energicznym usiłowaniem Komitetów obu krajowych Towarzystw rolniczych, gospodarskiego we Lwowie i rolniczego w Krakowie, udało się uzyskać tymczasową pomoc u JEPana Namiestnika dla okolic dotkniętych posuchą i dla rolników, którym wskutek braku paszy zagrażaćby mogła redukcya bydła hodowlanego, co byłoby bardzo wielką klęską tak dla rolnictwa, jak i dla całego kraju.

Pomoc ta przeznaczoną jest na zakupno artykułów paszy w wielkich ilościach, po cenach *en gros* i odsprzedawania tychże ładunkami całowagonowymi po cenach nabycia, z odliczeniem 10% opustu w cenie, który pokryty będzie z funduszów subwencyjnych.

Organizacya zamierzonej pomocy przedstawia się następująco:

1. Tow. roln. okręgowe w Wieliczce w zastępstwie Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego, jako instytucya handlowa, zakupi potrzebną ilość artykułów paszy po cenach *en gros* i ustanowi cenę dla pojedynczych wagonów odnośnej paszy. Z artykułów tych wymienimy następujące: otręby pszenne, cienkie i grube, mąka czerwona, otręby żytne, makuchy rzepakowe i lniane, makuchy melassowe, kiełki słodowe, suszone młóto, kukurudza oraz owies i jęczmień pastewny, przeznaczone dla żywienia bydła.

2. Zamówienia na ładunki całowagonowe mają być nadesłane najpóźniej do dnia 20 października b. r. do Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie za pośrednictwem Wydziału Towarzystwa roln. okręgowego.

Komitet uwzględniać będzie w pierwszym rzędzie zamówienia ze strony rzeczywiście klęską posuchy dotkniętych i brakiem paszy zagrożonych rolników, a o przyjęciu zamówienia zostaną zamawiający bezpośrednio zawiadomieni.

3. Po otrzymaniu zawiadomienia od Komitetu, iż prośba przychylnie załatwioną została, powinna strona przesłać tytułem zadatku na każdy wagon przyznany kwotę 250 K. przekazem pocztowym pod adresem: Towarzystwo rolnicze okręgowe w Wieliczce, gdyż w razie przeciwnym zamówienie nie zostanie wykonanem.

4. Przy zamówieniach należy podać dokładny adres (osoby lub instytucyi), pod którym wysyłka ma być uskutecznioną, a mianowicie: stacya pocztowa, kolejowa i telegraficzna.

5. Należytość za wysłaną paszę zostanie pobraną przy uwzględnieniu zadatku i 10% opustu w cenie, za pośrednictwem zaliczki kolejowej, o ile zamawiający nie nadeśle należytości równocześnie z zadatkiem.

6. W razie niewykupienia towaru, złożony zadatek zostanie użyty na pokrycie poniesionych wydatków i strat.

7. Prawo do korzystania z refakcyi kolejowych pozostawia się odbiorcy, który odpowiednie kroki przedsięwziąć powinien.

8. Towarzystwo roln. okręgowe, Wydział Rady powiatowej i Zarząd powiatowych Kółek rolniczych otrzymywać będą informacye o cenach pojedynczych artykułów, w miarę ewentualnej fluktuacyi cen, bezpośrednio od Tow. roln. okręgowego w Wieliczce. Ceny, na których podstawie zostanie uskutecznione zamówienie, są miarodajne przy obliczaniu należytości.

9. Z powyższej akcyi korzystać mogą wszyscy rolnicy, z tem zastrzeżeniem, że opust 10% w cenie przyznawany będzie tylko rolnikom dotkniętym posuchą. Zamówienia nie reflektujące na opust w cenie należy przesłać bezpośrednio do Tow. roln. okręgowego w Wieliczce.

Zawiadamiając o tem, mamy zaszczyt prosić o łaskawe:

a) zainicyowanie porozumienia z powyżej wymienionemi instytucyami powiatowemi.

b) podjęcie wskazanych kroków, aby najszersze koła ludności powiadomione zostały o akcyi powyższej, i wezwanie do korzystania z pomocy“.

Zarazem Komitet przeprowadził rozdział kwoty 50000 K. przeznaczonej na 10% opusty między poszczególne powiaty.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Zboża.

	Wrzesień	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Kraków	20	18.80—19.20	14.80—15.80	14 20—16 00	15.20—15.50
Lwów	15	17.50—18.30	13.70—14.40	13.90—14.60	14.00—14.50
Tarnów	16	18.00—19.00	14.0 —15 00	14.00—16.00	13 50—14.50
Podwołoczyska.	14	17.00—18.00	13 00—13.50	12.00—13.00	12 50—13.00
„ ros. bez cła	14	13.40—14.60	11.20—11.30	10.35—12 85	10.60—11.00
Wiedeń	20	21 50—21.90	16.00—16.2	17.60—18.00	14.50—15.20
Peszt	20	20.50—20.54	15.22—15.24	00.00—00.00	13.60—13.62
Ceny w koronach za 100 *kg.*					
Berlin	20	17.50—18.78	13.80—14.80	12 80—15 60	13.00—16.40
Poznań	20	15 00—17.80	12.40—13.20	12.50—15.00	12 00—14.60
Wrocław	20	16.80—18 20	12 50—14.10	13.30—15.80	12.80—14.30
Ceny w markach za 100 *kg.*					
Warszawa . . .	16	6.20—6.40	4.50—4.70	4 30—4.40	3.50 3 60
Ceny w rublach za korzec.					

Jęczmień pastewny. Wiedeń 20/IX 14.00—13.60 K. **Lwów** 15/IX 12.50—13.00 K. za 100 kg.

Jęczmień na krupy. Kraków 20/IX 13.20—14.60 K. **Wiedeń** 20/IX 14.60—15.20 K. za 100 kg.

Kukurydza. Kraków 20/IX 16.80—17.20 K. **Wiedeń** 20/IX 15.40—16.40 K., **Lwów** 15/IX 15.60—16.10 K. **Peszt** 20/IX 14.20—14.38 K. **Tarnów** 16/IX 18.00—19.00 K. za 100 kg.

Hreczka. Kraków 6/IX 17.40—19.20 K. **Tarnów** 16/IX 14.00—15.00 K. **Lwów** 15/IX 18.50—19.50 K.

Strączkowe, przemysłowe, okopowe i nasiona.

Groch. Kraków 20/IX 19.50—24.00 K. **Wiedeń** 9/IX 22.00—26.00 K. **Lwów** 15/IX 13 80—19.50 K. **Tarnów** 16/IX 20.00—24.00 K. za 100 kg.

Fasola. Kraków 20/IX 23.00—32.00 K. **Wiedeń** 9/IX drobna 28.00—30.00 K., długa i płaska 30.00—36.00 K., pstra 18.00—20.00 K. **Tarnów** 16/IX 20.00—24.00 K. za 100 kg.

Wyka. Kraków 6/IX 00.00—00.00 K. **Lwów** 15/IX 12.80—13.50 K.

Chmiel. Wiedeń 16/IX zatecki miejski 280—300 K, zatecki okoliczny 280—300 K., anschauer czerwony 240—260 K., zielony 220—230 K. za 50 kg. **Lwów** 13/IX 200—220 K. za 56 kg.

Rzepak. Kraków 20/IX 23.00—23.50 K. **Lwów** 6/IX 20.00—20.70 K. **Wiedeń** 7/IX 24.00—25.00 K. **Praga** 0/I 0.00—0.00 K. **Peszt** 13/IX 23.50—23.70 K. **Tarnów** 16/IX 20.00—22.00 K. za 100 kg.

Ziemniaki. Kraków 20/IX 5.60—6.40 K. za 1 Hl. **Wiedeń** 16/IX 9.00—14.00 K. **Tarnów** 16/IX 7.00—8.00 K. **Lwów** 5/IX 00.00—00.00 K.

Koniczyna czerwona. Kraków 6/IX 00.00—000.00 K. **Lwów** 15/IX 154.00—164.00 K. **Podwołocz. galic.** 27/VIII 000.00—000.00 K. **Podwołocz. ros.** 27/VIII 00.00—00.00 K. bez cła. **Wiedeń** 16/IX styryj. 170.00—190.00 K. średnia jakość 140.00—160.00 K., gruboziarnista czysta 000.00—000.00 K. za 100 kg.

Koniczyna biała. Kraków 6/IX 000.00—000.00 K. **Lwów** 15/IX 110.00—120.00 K. **Wiedeń** 16/IX 120.00—140.00 K. za 100 kg.

Buraki. Wiedeń 16/IX żółte, okrągłe 64.00—70.00 K. Mamuthy długie czerwone 56.00—60.00 K., flaszowate żółte i czerwone 56.00—60.00 K. za 100 kg.

Zwierzęta i produkty zwierzęce.

Woły. Wiedeń 20/IX galicyjskie prima 72.00—80.00 K., secunda 66.00—71.00 K., tertia 58.00—65.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

Nierogacizna. Wiedeń 15/IX prima 88.00—98.00 K. tłuste 104.00—108.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie 23/IX. Na dzisiejszy targ spędzono bydła rogatego 416 sztuk, jałownika 175, 275 cieląt, owiec i kóz 78, 238 nierogacizny. Płacono za woły 54—68 K., za krowy po 52—64 K. buhaje 56—66 K. za 100 kg żywej wagi. Za cielęta płacono 24—56 K. za sztukę, a za owce od 24—56 K. za sztukę. Za nierogaciznę płacono po 110—126 K. za 100 kg. rzeźnej wagi (bitych sztuk). Targ bardzo ożywiony z powodu przybycia obcych kupców.

Masło. Wiedeń 9/IX deserowe 2.40—2 50 K., wiejskie 2.20—2.30 K. zwykłe targowe 1.80—2.00 K. **Kraków** 20/IX targowe 1.80—2.40 K. za 1 kg **Hamburg** 16/IX stołowe I klasy 241.00—256.00 M, II klasy 200.00—224.00 M. III klasy 000.00—000.00 Marek za 100 kg. **Berlin** 17/IX dworskie i spółkowe, prima 248.00—252.00 M., secunda 236.00—248.00 M., tertia 216.00—234 00 Marek za 100 kg.

Jaja. Wiedeń 9/IX prima 34—35 sztuk, secunda 36—37 sztuk, konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. **Kraków** 6/IX 3 00—3.40 K. **Berlin** 12/IX 3.45—3.60 M. za kopę.

Spirytus.

Wiedeń 16/IX surowy 75% 53.40—53.80 K., rafinowany 90% bez opłaty 145.25—145.75 K.

Lwów 15/IX 51.80—52.40 K.

Kraków 20/IX okowita z opłatą na 75% Tral. 150 K., spirytus z opłatą na 95% Tral. 190 K. za Hektolitr.

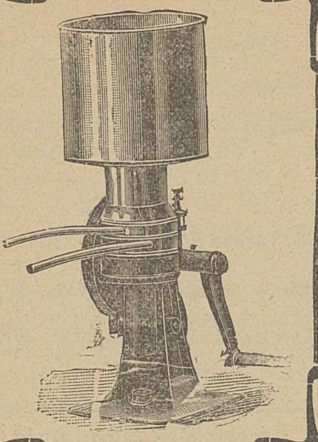
Pasza.

Siano. Kraków 20/IX 8.40—9.60 K. **Tarnów** 16/IX 8.00—11.00 K. **Wiedeń** 9/IX 8.60—7.80 K. za 100 kg.

Koniczyna. Kraków 20/IX 9.60—10.40 K. **Wiedeń** 16/IX 7.00—9.00 K. za 100 kg.

Słoma. Kraków 20/IX 4.40—5.00 K. **Tarnów** 16/IX 4.10—4.60 K. **Wiedeń** 9/IX 6 00—7.80 za 100 kg.

Redaktor odpowiedzialny: Dr. Adam Krzyżanowski.



ALFA LAVAL SEPARATOR

Niedościgniony

około 400.000 w użyciu

i przeszło 600

pierwszemi nagrodami wyróżniony.

Od najmniejszego Modelu „Viola“ Separator o działalności 75 litrów na godzinę.

Do Kraft Separatora A II, który oddziela w godzinie 2000 litrów mleka.

Wszystkie jednakowej dobroci.

Akcyjne Towarzystwo

„Alfa Separator“, Wiedeń XVI.

Praga. Ganglbauergasse 29. Graz.

Pierwszorz. fabryka maszyn i przyborów mleczarskich.

Jeneralne zastępstwo dla Galicyi i Bukowiny

S. A. BUBERA Synowie, we Lwowie.

Nowość 1903!!! — „ALFA VIOLA SEPARATOR“.

Zastępców poszukuje się wszędzie. — Katalogi, Broszury, Alfa-Mitteilungen i wszystkie wskazówki dotyczące gospodarstwa mlecznego, za darmo.



Agronom z akademickiem wykształceniem z 4-letnią zagraniczną praktyką, kawaler, poszukuje miejsca pomocnika gospodarskiego przy właścicielu lub zarządcy większego majątku. — A. U. Lwów, poste restante, główna poczta.

OGŁOSZENIE! Zarząd Dóbr Mędrzechów p. Bolesławów, ma na sprzedaż w folwarku Łysakowie p. Czernin, stacya kolei Mielec **prosięta poprawnej rasy polskiej** w wieku od 3—12 miesięcy. — Zgłoszenia przyjmuje Zarząd folwarku Łysaków.

Produkcya

nasion i szkółki leśne oraz ogrodowe

Tadeusza hr. Łubieńskiego w Zassowie

pod Czarną, poczta i telegraf loco stacya kolei Czarna.

Polecają olbrzymie zapasy flanc szpilkowych i liściastych do kultur leśnych i na żywopłoty. Drzewa i krzewy ozdobne. Róże i drzewa owocowe.

Przedsiębiorstwo zakładania parków, ogrodów spacerowych i owocowych, oraz dróg i alei.

Plany według najnowszych wymogów ogrodnictwa i pomologii przy zamówieniu po nad 2000 kor. bezpłatnie, niżej zaś tej sumy w wysokości kosztów własnych. — Cennik ilustrowany odwrotnie i opłatnie.

MĄCZKA FOSFATOWA THOMASA

MARKA OCHRONNA znak „liść koniczu“ MARKA OCHRONNA

z hut czeskich, której skuteczność przez 25-letnie użycie świetnie udowodnionem zostało, sprzedaje po cenie fabrycznej

Biuro sprzedaży hut czeskich Thomasa we Wiedniu.

Broszurki pouczające, wyjaśnienia i cenniki udziela bezpłatnie i franco, tudzież utrzymuje główny skład

JÓZEF KARRACH

Lwów, ulica Jagiellońska 22.

Baczność!!

przed żużlami małowartościowymi i fałszowanymi.

A. W. KANISS

WURZEN, Saksonia.

»SPECYALNOŚĆ«

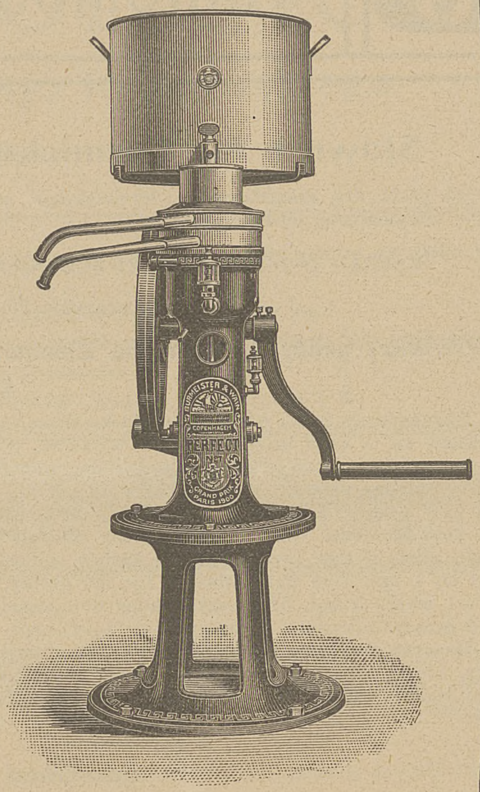
Aparaty do badania mleka na zawartość tłuszczu.

Cenniki na żądanie bezpłatnie.

KANISSA

„Neurapid i Spiral“

Aparaty do oznaczania tłuszczu w mleku uznane zostały jako najlepsze do badania mleka metodą Dr. Gerbera.



WIADOMOŚCI DOMU DLA ZIEMIAN

Słowo o Mc Cormicku.

Od posła dra Stanisława hr. Mycielskiego, ordynata Borynickiego, otrzymaliśmy następujące pismo:

ZARZĄD DÓBR ORDYNACYI BORYNICZE.

Borynicze, dnia 28 sierpnia 1904.

Pierwszy galicyjski Dom dla Ziemian Lwów.

Ukończywszy żniwo pszenicy żniwiarko-wiązałką Mc Cormicka dostarczoną mi w roku bieżącym przez WPanów, podaję WPanom do wiadomości daty tyczące się rezultatów osiągniętych tą maszyną.

Wyrznąłem pszenicy morgów 131 w dniach 11, co czyni przeciętnie 11·9 morgów dziennie, kop dziennie przeciętnie 158·7. Na to wyszło koni 66, ludzi wraz z tymi, którzy składali 162, szpagatu 280 kgr., oliwy 6 kgr. Licząc konia 2 korony, człowieka 1 koronę, szpagat za 1 kgr. 1·54 kor., oliwę 1 kgr. 80 groszy, wypadł koszt żniwa z 1 morga 5 kor. 57 groszy, 1 kopy o objętości snopa 85 cm. na 41 8 groszy.

Maszyna cały czas pracowała bez najmniejszego zarzutu i bez przerwy, snopy wyrzucała równo i doskonale związane, słowem z roboty jej jestem nadzwyczaj zadowolony, o czem miło mi WPanom donieść.

Z poważaniem

Stanisław Mycielski.

Pszenica Square head.

Z powodu nadzwyczaj wielkiego zainteresowania wywołanego naszem ogłoszeniem o pszenicy „Square head", otrzymaliśmy tyle zapytań, że dla krótkości odpowiadamy na tej drodze. — Pszenica ta nie wylęga, jest nadzwyczaj plenna, i podnosi plon o piątą część w stosunku do innych dobrych gatunków w pszenicy. Na składzie mamy pszenicę wyprodukowaną w Akademii rolniczej w Dublanach. W pszenicy tej znajduje się 1—2% obcej pszenicy. Rezultaty osiągnięte tego roku w Dublanach są znakomite. Pszenica jest zwarta, gęsta, o doskonałej słomie i znakomitym kłosie.

Które motory są najlepsze?

W tej sprawie pisze nam JWPan Wł. Michałowski z Połowiec:

Własnoręcznym podpisem potwierdzam, że pan Trommel, monter, przysłany z Domu dla Ziemian przybył dnia 16 sierpnia rano i przez czas swój starał się najsumienniej pouczać w obejściu się z całą mechaniką motoru i młocarni — po zmontowaniu i obznajomieniu odjechał dnia 24 sierpnia. — Ja ze swej strony czuję się w obowiązku wypowiedzieć swoje zdanie, że pan Trommel monter, jak też i **motor z maszyną, młocarnią oraz przyrządem do czyszczenia przeszły moje oczekiwanie, każdemu rekomenduję z tej fabryki motorów,** z Pesztu młocarnie: **Motor fabryki Gnom, maszyna** z Budapesztu **fabryki Nicholson.**

Połowce, dnia 24 sierpnia 1904 r.

Władysław Skarbek Michałowski m. p.

Nakładem Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego. — W drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, pod zarządem Józefa Filipowskiego.